

STAATSCOURANT

Officiële uitgave van het Koninkrijk der Nederlanden sinds 1814.

Nr. 2981
25 januari
2016

Publicatie AGOS, Rijksdienst voor Ondernemend Nederland, wijziging productdossier BOB „TOME DES BAUGES”

Gelet op artikel 2 van het Instellingsbesluit Adviescommissie geografische aanduidingen, oorsprongsbenamingen en gegarandeerde traditionele specialiteiten maakt de Rijksdienst voor Ondernemend Nederland de volgende publicatie(s) in Publicatieblad C 433 van 23 december 2015 van de Europese Unie bekend.

Iedere natuurlijke of rechtspersoon die kan aantonen een rechtmatig belang te hebben in verband met door de Europese Commissie voorgenomen wijziging van bestaand productdossier(s), kan tot uiterlijk 23 februari 2015 zijn bedenkingen daartegen kenbaar maken door middel van toezending van een gemotiveerde verklaring aan Rijksdienst voor Ondernemend Nederland, secretariaat AGOS, Postbus 93119, 2509 AC Den Haag

Bekendmaking van een wijzigingsaanvraag overeenkomstig artikel 50, lid 2, onder a), van Verordening (EU) nr. 1151/2012 van het Europees parlement en de Raad inzake kwaliteitsregelingen voor landbouwproducten en levensmiddelen

(2015/C 433/04)

Deze bekendmaking verleent het recht om op grond van artikel 51 van Verordening (EU) nr. 1151/2012 van het Europees parlement en de Raad (1) bezwaar aan te tekenen tegen de wijzigingsaanvraag.

AANVRAAG TOT GOEDKEURING VAN EEN NIET-MINIMALE WIJZIGING VAN HET PRODUCTDOSSIER INZAKE BESCHERMDE OORSPRONGSBENAMINGEN/BESCHERMDE GEOGRAFISCHE AANDUIDINGEN

Aanvraag tot goedkeuring van een wijziging overeenkomstig artikel 53, lid 2, eerste alinea, van Verordening (EU) nr. 1151/2012

„TOME DES BAUGES”
EU-nr. FR-PDO-0105-01332 – 4.5.2015
BOB (X) BGA ()

1. Aanvragende groepering en rechtmatig belang

Syndicat Interprofessionnel de la Tome des Bauges (SITOB)
rue Henri Bouvier
73630 Le Châtelard
FRANKRIJK
Tel./fax: +33 479521120
E-mail: info@tome-des-bauges.com
De groepering bestaat uit bij de „Tome des Bauges” betrokken marktdeelnemers (melkproducenten, boerenbedrijven, verwerkingsbedrijven en kaasrijpers) en is daarom gerechtigd een wijzigingsaanvraag in te dienen.

2. Lidstaat of derde land

Frankrijk

3. Rubriek van het productdossier waarop de wijziging(en) betrekking heeft/hebben

– ☐ Naam van het product
– ☒ Beschrijving van het product
– ☐ Geografisch gebied
– ☒ Bewijs van oorsprong
– ☒ Werkwijze voor het verkrijgen van het product
– ☐ Verband
– ☒ Etikettering
– ☒ Overige: controle



4. Aard van de wijziging(en)

– ☒ Wijziging van een productdossier van een geregistreerde BOB of BGA die overeenkomstig artikel 53, lid 2, derde alinea, van Verordening (EU) nr. 1151/2012 niet als minimaal kan worden beschouwd.
– ☐ Wijziging van een productdossier van een geregistreerde BOB of BGA waarvoor geen enig document (of gelijkwaardig document) is bekendgemaakt, die overeenkomstig artikel 53, lid 2, derde alinea, van Verordening (EU) nr. 1151/2012 niet als minimaal kan worden beschouwd.

5. Wijziging(en)

Wijzigingen betreffende de beschrijving van het product

Om het product beter te beschrijven, zijn de organoleptische kenmerken ervan (vooral de smaak) nader uitgewerkt: „De textuur smelt in de mond, maar behoudt zijn consistentie. De geur is uitgesproken, de smaak evenwichtig en de diverse aroma's zijn goed ontwikkeld en blijven lang in de mond hangen.”.
De meeteenheden worden voluit en niet als afkorting geschreven.
Wat betreft de aanbiedingsvorm van de kaas wordt vermeld dat de „Tome des Bauges”„in zijn geheel” kan worden verkocht. De kaas kan in stukken worden aangeboden, maar dat sluit niet uit dat de kaas ook in zijn geheel op de markt wordt gebracht.

Wijziging van de gegevens waaruit blijkt dat het product uit het geografische gebied afkomstig is

De aangifteverplichtingen van de marktdeelnemers worden gepreciseerd. Deze wijzigingen hangen samen met de hervorming van het controlesysteem voor oorsprongsbenamingen. Er wordt met name voorzien in identificatie van de marktdeelnemers met het oog op een certificering dat zij in staat zijn te voldoen aan de eisen van het productdossier van de benaming waarvan zij wensen te profiteren en in de nodige verklaringen inzake de kennis van en het toezicht op de producten die bestemd zijn voor verkoop met de oorsprongsbenaming.
Wat betreft de beschrijving van het markeringsplaatje dat op de kaas wordt aangebracht, wordt het woord „caseïne” geschrapt en blijft alleen de term „identificatie” gehandhaafd. Momenteel wordt namelijk onderzocht of er andere stoffen dan caseïne kunnen worden gebruikt.
Vermeld wordt dat de aanduiding „Tome des Bauges” met voedingsinkt op het plaatje moet worden aangebracht. Omdat op dit moment echter onderzoek naar het markeren van de kaas wordt verricht, zullen er naast het markeren met inkt mogelijk andere methoden kunnen worden gehanteerd. Er moet dus worden verduidelijkt dat voedingsinkt slechts in voorkomend geval moet worden gebruikt.
De voorschriften voor de distributie en teruggave van de plaatjes worden nader omschreven op basis van de nationale tekst voor het vorige geregistreerde productdossier.
Tot slot is de bepaling inzake het aanbrengen van het caseïneplaatje op een van de zijden van de kaas geschrapt, omdat ze niet meer van nut wordt geacht.
Verduidelijkt wordt dat het analytische en organoleptische onderzoek „na afloop van de minimale rijpingsperiode” en „steekproefsgewijs” wordt verricht.

Wijzigingen betreffende de werkwijze voor het verkrijgen van het product

Ras van de melkkoeien

De termijnen die in het productdossier worden genoemd, zijn geschrapt omdat ze zijn verstreken.
De codes van de rassen worden vermeld om de controle te vergemakkelijken. De lokale naam „Tarine” wordt vervangen door „Tarentaise”, de officiële benaming; „Tarine” is slechts een inheemse naam voor het ras „Tarentaise”.
Het percentage melkkoeien van de rassen Abondance en Tarentaise in de kudden is verhoogd van 50% naar 55%. Met deze maatregel wordt beoogd de aanwezigheid van dieren van deze beide rassen in de kudden te versterken. Deze koeien worden vanouds in het Bauges-massief gebruikt en met de kaas „Tome des Bauges” in verband gebracht, maar voelen zich ook bijzonder thuis in het bergachtige gebied en het daar heersende klimaat. Sommige marktdeelnemers die binnen het daarvoor geldende tijdsbestek op nationaal niveau bezwaar tegen deze bepaling hebben ingediend en die voldoen aan de voorwaarden van artikel 15, lid 4, van Verordening (EU) nr. 1151/2012, mogen gebruikmaken van een overgangsperiode, die op 31 december 2019 afloopt.

Gemiddeld productieniveau per melkkoe per jaar

Met het oog op de veredeling van de kudden en de verbetering van de productiesystemen is het gemiddelde niveau van de melkproductie verhoogd van 5500 tot 6.000 kg per melkkoe per jaar.

Nadere omschrijving van het basisrantsoen in de zomer



Om het traditionele grazen te versterken en het verband met het geografische gebied te handhaven, wordt vermeld dat het basisrantsoen van de kudde in de zomer uit weidegras bestaat.
Met deze maatregel wordt ook zekergesteld dat de kudde zelf een uit het geografische gebied afkomstig basisrantsoen kan vergaren.
Hierbij is het toegestaan tijdens de zomerperiode iedere melkkoe per dag maximaal 3 kg hooi toe te dienen. Dat is in het geografische gebied een reeds gangbare praktijk, die echter nog niet in het vorige geregistreerde productdossier stond vermeld.

Nadere omschrijving van het hooi

Om het gebruik van plaatselijke middelen te bevorderen, worden de volgende verduidelijkingen aangebracht:

– de term „droogvoer" wordt vervangen door „hooi". Elke andere vorm van droogvoer, vooral gedroogde luzerne, is dus uitgesloten;
– in het geografische gebied wordt niet elk jaar voldoende hooi geproduceerd. Daarom is de aanvoer van hooi van buiten het geografische gebied toegestaan, maar deze mag niet meer dan 20% (in plaats van 30%) van de bruto jaarlijkse behoeften van het bedrijf voor de hele kudde dekken.

Verder wordt op basis van de nationale tekst voor het vorige geregistreerde productdossier verduidelijkt dat het gebruik van natriumchloride voor het hooi is toegestaan.

Verbod op toediening van groenvoer

Er wordt uitdrukkelijk aangegeven dat er geen groenvoer mag worden toegediend. In het geografische gebied is het toedienen van groenvoer niet gebruikelijk en de groepering wil dat graag zo houden.

Nieuwe omschrijving van aanvullend voer en voorschriften voor het gebruik daarvan

Om het verband met het geografische gebied te versterken en de aanvullingen op het voer in goede banen te leiden en beter te controleren, wordt vermeld dat:

– gedroogde luzerne en krachtvoer samen het aanvullend voer vormen;
– het toegestane krachtvoer en de toegestane additieven staan vermeld op een positieve lijst die is gebaseerd op de nationale tekst die voor het vorige geregistreerde productdossier is gebruikt;
– van het voer met deze samenstelling maximaal 1.800 kg per jaar aan een lacterende melkkoe mag worden toegediend, van het krachtvoer maximaal 1.500 kg en van gedroogde luzerne maximaal 500 kg (met deze bepaling wordt het gebruik van gedroogde luzerne verder ingeperkt);
– van het krachtvoer voor de vaarzen maximaal 250 kg per jaar per dier mag worden toegediend in plaats van 500 kg;
– de distributie van korrels die gedroogde luzerne en krachtvoer bevatten, is toegestaan als de exacte samenstelling en het exacte percentage van het voer duidelijk op de facturen en/of de etiketten van het voer worden aangegeven.

De eenheden worden in brutogewicht uitgedrukt.
Gevolg van deze wijzigingen is dat de bepalingen volgens welke per koe per dag 3 kg gedroogde luzerne in de vorm van korrels en aanvullend voer tot maximaal 1.500 kg mag worden toegediend, worden geschrapt.
Door deze nieuwe bepalingen neemt de hoeveelheid aanvullend voer af van ongeveer 2500 tot maximaal 1.800 kg en daalt het aandeel gedroogde luzerne van 1.095 kg tot 500 kg.
Omdat het geografische gebied op grote hoogte ligt, is het lastig daar krachtvoer te produceren. Daarom wordt de herkomst van het krachtvoer niet aangeduid; het is grotendeels van buiten het geografische gebied afkomstig.
Deze beperking van de hoeveelheid krachtvoer per melkkoe en de beperking van de hoeveelheid hooi die van buiten het geografische gebied mag komen, leiden ertoe dat ten minste 64% van het totale jaarlijkse basisrantsoen (droge stof) uit het geografische gebied afkomstig is.
Immers:

– de jaarlijkse consumptie per melkkoe wordt geraamd op bijna 7.000 kg droge stof, waarvan ten hoogste 1.800 kg krachtvoer;
– wat betreft het hooi: in de zomerperiode (vier maanden) wordt het aandeel hooi van buiten het geografische gebied beperkt tot 72 kg (61 kg droge stof) als de koe de maximale dagelijkse hoeveelheid van 3 kg hooi consumeert, waarvan ten hoogste 20% van buiten het gebied mag komen;
– in de winterperiode (acht maanden) wordt het aandeel hooi van buiten het geografische gebied geraamd op 693 kg (589 kg droge stof) (20% van het uit hooi bestaande basisrantsoen gedurende de gehele winterperiode) als de koe de maximale toegestane 20% hooi van buiten het geografische gebied consumeert.

De hoeveelheid voer die van buiten het geografische gebied mag komen, kan dus worden geraamd op 2.450 kg droge stof per jaar, ofwel maximaal 35% van het jaarlijkse rantsoen droge stof van een melkkoe.



Andere wijzigingen betreffende de melkproductie

Om het risico van besmetting met boterzuursporen te vermijden en het herkauwen van de dieren te bevorderen, is de volgende zin toegevoegd: „Het is verboden de melkkoeien een mengsel van krachtvoer en gehakseld hooi toe te dienen.”.
Er worden verbodsbepalingen opgenomen met betrekking tot het gebruik van genetisch gemodificeerd voer (op basis van de nationale tekst voor het vorige geregistreerde productdossier) en de teelt van transgene gewassen op de bedrijven, om de band met de streek in stand te houden.

Voorwaarden voor het melken

Om de eigen flora van de melk te behouden, is het gebruik van ontsmettingsmiddelen voor reiniging, desinfectie of spoeling alleen toegestaan als dat noodzakelijk is. De werking van de melkinstallatie wordt elk jaar gecontroleerd en alle tepelvoeringen en rubberen melkslangen worden ten minste eenmaal per jaar vervangen.

Om de fysisch-chemische samenstelling van de melk relatief stabiel te houden, moet er tussen twee melkbeurten 8 uur zitten.

Kaasmakerij

Bedrijven die gemengde melk verwerken, mochten tot nu toe een beperkte hoeveelheid melk ophalen. Deze maatregel stond vermeld in het hoofdstuk „Verband met het geografische gebied” van het vorige geregistreerde productdossier, maar is nu geschrapt.
De beperking van de hoeveelheid melk die in een kaasmakerij op de boerderij mag worden verwerkt en die eveneens in het hoofdstuk „Verband met het geografische gebied” van het vorige geregistreerde productdossier stond vermeld, wordt verplaatst naar het hoofdstuk „Werkwijze voor het verkrijgen van het product”.
Aangegeven wordt dat deze beperking van de hoeveelheid op het bedrijf en niet langer op de kaasmakerij van toepassing is. Zo wordt rekening gehouden met de mogelijkheid dat bepaalde boerderijen over meerdere kaasmakerijen beschikken (ten minste twee: een op de boerderij en een in de alpenweiden).
Verder wordt de hoeveelheid melk die op de boerderij mag worden verwerkt, verhoogd van 300.000 kg tot 450.000 kg. Door deze maatregel worden verenigingen van landbouwbedrijven, die momenteel in het geografische gebied in aantal toenemen, versterkt. De voorgestelde maximale hoeveelheid is vastgesteld met inachtneming van de beperkingen op het vlak van de productie en het houden van de koeien in een gebied waarvoor strenge agronomische voorschriften gelden. Het voorstel is gebaseerd op de hoeveelheid melk die een ondernemer op grond van het productdossier redelijkerwijs kan verwerken, ofwel 150.000 kg per volwaardige arbeidskracht.
Tot slot wordt een paragraaf toegevoegd waarin wordt beschreven dat er voldoende materiaal beschikbaar moet zijn om de productie tijdens drukke dagen aan te kunnen.

De bereiding

De bepaling betreffende de straal waarbinnen de melk kan worden opgehaald, is verduidelijkt: „Het gebied waarin een kaasmakerij melk mag ophalen, omvat bedrijven die over de weg niet meer dan 15 km van de kaasmakerij verwijderd liggen.”.
Op basis van het vorige geregistreerde productdossier wordt het volgende vermeld: „De gebruikte hoeveelheid stremsel moet het mogelijk maken de melk gemiddeld binnen 20 minuten te laten stremmen.”. Zo wordt de bereiding van de kaas beter ingekaderd.
De term „vol” waarmee de verwerkte melk werd aangeduid, wordt geschrapt. Het betreft namelijk een fout, die bovendien in strijd was met de beschrijving van het product en de werkwijze voor het verkrijgen daarvan. De melk kan immers worden afgeroomd.
De zinnen „Deze beperking houdt verband met de traditionele technieken voor het vormen van de kazen. In grotere kuipen zou na het vormen een te droge wrongel ontstaan die ongeschikt zou zijn voor de bereiding van de Tome des Bauges.” worden geschrapt, omdat daarop geen controle wordt uitgeoefend.
De zin „De wrongel wordt vervolgens verwarmd tot een temperatuur van 35 °C à 40 °C.” wordt vervangen door: „Als het wrongel-/weimengsel moet worden verwarmd, mag dit niet gebeuren bij een temperatuur hoger dan 40 °C.”. Het gaat om een redactiefout in het vorige geregistreerde productdossier; verwarming van het wrongel-weimengsel is namelijk nooit verplicht geweest. Bovendien is de minimale verwarmingstemperatuur op geen enkel technologisch criterium terug te voeren.
Tot slot wordt aangegeven dat de temperatuur tijdens geen enkele bereidingsfase van de „Tome des Bauges” onder een bepaalde temperatuur mag uitkomen.



Wijzigingen betreffende de etikettering

De verplichting om het logo van „INAO” en de vermelding „Appellation d’origine contrôlée” aan te brengen, wordt geschrapt.
De verwijzing naar de etikettering van boerenproducten wordt uit het productdossier gehaald.
De verplichting om het BOB-symbool van de Europese Unie en de mogelijkheid om de vermelding „Appellation d’origine protégée” aan te brengen, worden toegevoegd.

Overige wijzigingen

De gegevens met betrekking tot het controleorgaan worden gewijzigd.
In het licht van de nationale ontwikkelingen op wet- en regelgevingsgebied bevat de rubriek „Nationale eisen” een tabel met de belangrijkste controlepunten plus de bijbehorende referentiewaarden en beoordelingsmethode.

ENIG DOCUMENT

„TOME DES BAUGES”

EU-nr. FR-PDO-0105-01332 – 4.5.2015
BOB (X) BGA ()

1. Naam

„Tome des Bauges”

2. Lidstaat of derde land

Frankrijk

3. Beschrijving van het landbouwproduct of levensmiddel

3.1. *Productcategorie*
Categorie 1.3. Kaas

3.2. *Beschrijving van het product waarvoor de in punt 1 vermelde naam van toepassing is*
De „Tome des Bauges” is een kaas van rauwe, volle of halfvolle koemelk, van geperste wrongel, gezouten, en met een schimmelkorst.
Hij heeft een cilindervorm en een middellijn van 18 tot 20 cm, is 3 tot 5 cm hoog en weegt 1,1 tot 1,4 kg (aan het einde van de rijping).
De korst van de kaas wordt „verwrongen” genoemd, dat wil zeggen dat er groeven en onregelmatigheden in zitten. De dikte ervan is 2 tot 3 mm. Hij is grijs; er kunnen zich van nature zogenaamde „bloemen” op ontwikkelen met een gele tot bruine pigmentatie.
De kaasmassa is enigszins stevig tot zacht en ivoorgeel van kleur, en kan kleine gaatjes vertonen. De kaas bevat ten minste 45 g vet per 100 g kaas, na volledige droging, en het totaalgewicht aan droge stof mag niet minder bedragen dan 50 g per 100 g kaas.
De „Tome des Bauges” mag in zijn geheel of in stukken in de handel worden gebracht, op voorwaarde dat er op drie zijden van het stuk een korst aanwezig blijft.
De minimale rijpingstijd is vijf weken.

3.3. *Diervoeders (alleen voor producten van dierlijke oorsprong) en grondstoffen (alleen voor verwerkte producten)*
De kudden van de bedrijven die melk voor de bereiding van de „Tome des Bauges” produceren, bestaan uit raszuivere melkkoeien van de rassen Abondance, Montbéliarde en Tarentaise. Elke kudde bestaat voor ten minste 55% uit melkkoeien van de rassen Tarentaise en Abondance.
De melk moet afkomstig zijn van kudden waarbij de jaarlijkse productie per lacterende melkkoe gemiddeld niet meer mag bedragen dan 6.000 kg.
Op de boerenbedrijven mag niet meer dan 450.000 kg melk per jaar worden verwerkt.
Het gebied waarin een kaasmakerij melk mag ophalen, omvat bedrijven die over de weg niet meer dan 15 km van de kaasmakerij verwijderd liggen. Deze bepaling verkort de transportduur en beschermt de melk daardoor tegen structurele aantasting ten gevolge van het transport.
Bij het voederen van de kudde is er sprake van:

– een zomerperiode waarin gedurende ten minste 120 dagen het basisrantsoen uit weidegras bestaat. Als aanvulling mag per dag en per melkkoe maximaal 3 kg hooi worden toegediend;



– een winterperiode waarin het basisrantsoen uit een onbeperkte hoeveelheid hooi bestaat.

De aanvoer van hooi van buiten het geografische gebied is toegestaan als aanvulling op de plaatselijke middelen, maar mag niet meer dan 20% van de jaarlijkse behoeften van het bedrijf voor de hele kudde dekken.
Voedergewassen die bewaard zijn door inkuiling, door balen in plastic folie te verpakken of andere methoden waarbij een fermentatiefase optreedt, zijn het hele jaar verboden op bedrijven die melk produceren voor de bereiding van de „Tome des Bauges”.
De volgende aanvullende voeders of additieven zijn toegestaan:

– gedroogde luzerne;
– alle granen en zemelen daarvan, erwten, paardenbonen, lupine, sojabonen, zonnebloemschilfers, kopra, palmpitten, koolzaad, soja en lijnzaad, droge bietenpulp, melasse en plantaardige oliën als bindmiddel uitsluitend voor krachtvoer, mineralen, macro-elementen en sporenelementen, vitaminen.

Het aanvullende voer mag geen ureum of aromatiserende moleculen bevatten.
De hoeveelheid aanvullend voer wordt beperkt tot bruto 1.800 kg per jaar per productieve melkkoe die het hele jaar op het bedrijf aanwezig is.
Hierbij geldt een maximum van bruto 1.500 kg voor krachtvoer en van bruto 500 kg voor gedroogde luzerne.
Omdat het geografische gebied op grote hoogte ligt, is het lastig daar krachtvoer te produceren. Daarom wordt de herkomst van het krachtvoer niet aangeduid; dit komt grotendeels van buiten het geografische gebied.
Deze beperking van de hoeveelheid krachtvoer per melkkoe en de beperking van de hoeveelheid hooi die van buiten het geografische gebied mag komen, leiden ertoe dat ten minste 64% van het totale jaarlijkse basisrantsoen (droge stof) uit het geografische gebied afkomstig is.
Het voer van de dieren mag uitsluitend bestaan uit gewassen en aanvullende voeders uit niet-transgene gewassen. Op het areaal van een veehouderijbedrijf dat melk produceert die tot kaas met de oorsprongsbenaming „Tome des Bauges” wordt verwerkt, mogen geen transgene gewassen worden geteeld. Dit verbod geldt voor elk gewas dat als voer aan de dieren op het bedrijf zou kunnen worden verstrekt of dat tot besmetting zou kunnen leiden.

3.4. ***Specifieke onderdelen van het productieproces die in het afgebakende geografische gebied moeten plaatsvinden***
De melkproductie en de bereiding en rijping van de kazen vinden plaats in het geografische gebied.

3.5. ***Specifieke voorschriften betreffende het in plakken snijden, het raspen, het verpakken, enz. van het product waarnaar de geregistreerde naam verwijst***
De „Tome des Bauges” mag in zijn geheel of in stukken in de handel worden gebracht, op voorwaarde dat er op drie zijden van het stuk een korst aanwezig blijft.

3.6. ***Specifieke voorschriften betreffende de etikettering van het product waarnaar de geregistreerde naam verwijst***
Op de etikettering van kazen met de oorsprongsbenaming „Tome des Bauges” wordt de naam van de oorsprongsbenaming vermeld in letters die minstens zo groot zijn als twee derde van de grootste tekens die op het etiket staan.
Op de etikettering van kazen met de oorsprongsbenaming „Tome des Bauges” moet het BOB-symbool van de Europese Unie worden aangebracht, eventueel vergezeld van de vermelding „Appellation d’Origine Protégée”.

4. Beknopte beschrijving van het afgebakende geografische gebied

Het geografische gebied beslaat het grondgebied van de volgende gemeenten:
Departement Haute-Savoie
Gemeenten die volledig in het betrokken gebied liggen:
Allèves, La Chapelle-Saint-Maurice, Chevaline, Cons-Sainte-Colombe, Entrevernes, Gruffy, Leschaux, Quintal, Saint-Eustache, Seythenex, Viuz-la-Chiésaz.
Gemeenten die gedeeltelijk in het betrokken gebied liggen:
Cusy, Doussard, Duingt, Faverges, Giez, Lathuile, Marlens, Saint-Jorioz.
Departement Savoie
Gemeenten die volledig in het betrokken gebied liggen:
Aillon-le-Jeune, Aillon-le-Vieux, Allondaz, Arith, Bellecombe-en-Bauges, Le Châtelard, Cléry, La Compôte, Curienne, Les Déserts, Doucy-en-Bauges, École, Jarsy, Lescheraines, Mercury, Montcel, La Motte-en-Bauges, Le Noyer, Pallud, Plancherine, Puygros, Saint-François-de-Sales, Saint-Offenge-Dessus, Saint-Offenge-Dessous, Sainte-Reine, Thoiry, La Thuile, Trévignin, Verrens-Arvey.



Gemeenten die gedeeltelijk in het betrokken gebied liggen:
Marthod, Montailleur, Pugny-Chatenod, Saint-Jean-d'Arvey, Saint-Jean-de-la-Porte, Saint-Pierre-d'Albigny, Thénésol.
Voor de gemeenten die zich gedeeltelijk in het betrokken gebied bevinden, zijn de kadastrale kaarten gedeponeerd bij het gemeentehuis.

5. verband met het geografische gebied

Specificiteit van het gebied
Natuurlijke factoren
Het geografische gebied komt overeen met het subalpiene Bauges-massief. Dit massief is geografisch behoorlijk afgebakend. In het noorden wordt het van het Bornes-massief gescheiden door de cluse van Annecy tot Ugine en in het zuiden van het kristallijne Belledonne-massief door de sillon alpin.
Het massief bestaat uit:

° een gesloten vallei en cols tussen 600 en 1000 m hoog, omgeven door bergtoppen van maximaal 2200 m, en
° uitlopers aan de rand van deze vallei met daartussen het massief met hoge, steile rotsen.

Het geografische gebied bestaat hoofdzakelijk uit diepe bodems waarop gras van goede kwaliteit kan groeien. Er bevinden zich tevens bodems met een zeer beperkte watertoevoer.
In het gebied heerst het bergklimaat dat zo kenmerkend is voor de noordelijke Alpen en dat herkenbaar is aan de vele neerslag en de strenge winters.
Jaarlijks valt er binnen het massief tussen 1500 en 2.000 mm neerslag of meer, afhankelijk van de hoogte. Bijna de helft van de neerslag valt in het warme seizoen. Voor de alpenweiden is veel water beschikbaar, dat onmisbaar is voor de groei en de vernieuwing van de bodemvegetatie.
Er zijn zeer grote temperatuurverschillen. De winters zijn lang en koud. Rondom de dorpen, op een hoogte van 700-900 m, vriest het van november tot maart. In de dalen kan de temperatuur zakken tot – 20 °C, – 25 °C. De alpenweiden worden gewoonlijk gedurende 4-vijf maanden (van november/december tot maart/april) met een dikke laag sneeuw bedekt. Omdat geldt: hoe hoger de ligging, hoe lager de temperatuur, is het moeilijk om op 800 m hoogte meer dan tweemaal te hooien.
De weersomstandigheden in het massief zorgen voor een late en moeilijk te intensiveren grasgroei, die invloed heeft op de kwaliteit en de diversiteit van de flora. Verder wordt door de lage temperaturen de ontwikkeling van een inheemse flora bevorderd, wat zich uit in een hoog percentage (in de onderste regionen van de bergzone) en in de overheersing (boven 1.500 mm) van specifieke soorten (waaronder de veel voorkomende weidegrassen Poa alpina, Festuca violacea enz.).
Menselijke factoren
Alle natuurlijke factoren samen zorgen ervoor dat het geografische gebied bijzonder geschikt is voor de productie van gras van goede kwaliteit. Dit gras vormt de basis van het voer van de koeien en heeft de ontwikkeling van de melkrundveehouderij mogelijk gemaakt. Deze vorm van veeteelt is het meest geëigend om dit potentieel te benutten. Een deel van de kudden graast van juni-oktober op de uitgestrekte hooglanden, vooral in het zuiden van het massief. De begrazing van het hoogland, waar het gras later groeit dan in het dal, heeft een groot aandeel in het voedsel in de zomerperiode. Het geografische gebied is eveneens rijk aan graslanden op een hoogte van minder dan 1500 m. Daar kan zowel worden gegraasd als gehooid. Dat er wordt gehooid en de beschikbare overschotten in het voorjaar worden opgeslagen, is nodig met het oog op de lange winterperiode.
De door de veehouders gebruikte rassen (Abondance, Tarentaise en Montbéliarde) zijn bij uitstek geschikt voor de natuurlijke omgeving. Deze melkkoeien zorgen voor een regelmatige en kwalitatief goede melkproductie ondanks de snelle en grote weersveranderingen die op een en dezelfde dag kunnen optreden. De melkveehouderij in de Bauges wordt vooral gekenmerkt door de sterke aanwezigheid van de rassen Tarentaise en Abondance.
De bereiding van deze kazen met de naam „tome” gaat aantoonbaar enige eeuwen terug. In diverse geschriften wordt gewag gemaakt van de eeuwenoude kaasproductie in de Bauges. In het register van beraadslagingen van de stad Annecy van 1525 wordt een zekere Pierre Lambert genoemd, die „Thomié” van beroep is. De „Tome des Bauges” dankt zijn naam dus aan het alpenmassief waar hij vandaan komt, en zou de oudste kaas van de Savoie zijn.
Tegenwoordig wordt de „Tome des Bauges” in groten getale op de boerderij bereid, maar de voorschriften voor de productie van de kaas gelden ook in de zuivelfabriek. De bereiding, van oudsher verricht op het bedrijf zelf, vindt nog steeds grotendeels met de hand plaats, waarbij de wrongel nauwelijks wordt bewerkt voordat hij in de vorm wordt gedaan. Het traditionele vakmanschap betreft de dagelijkse verwerking van de over korte afstanden opgehaalde melk, het stremmen, het snijden van het wrongel-weimengsel, het vormen, het persen door stapeling van de kazen, het zouten, de rijping van de kaas en vooral de rijping van de melk. Deze specifieke fase van de traditionele bereiding van de „Tome des Bauges” heeft tot op heden standgehouden. De melk ondergaat een rijping dankzij zijn eigen flora. Na de rijping van de melk kan de room, die boven op de melk is komen drijven, met behulp van een *pôche*, een plaatselijk traditioneel gereedschap, worden afgenomen.



Specificiteit van het product
De „Tome des Bauges” is een kaas van rauwe, volle of halfvolle koemelk, van geperste wrongel, en met een schimmelkorst.
De korst van de kaas wordt „verwrongen” genoemd, dat wil zeggen dat er groeven en onregelmatigheden in zitten.
De textuur smelt in de mond, maar behoudt zijn consistentie. De geur is uitgesproken, de smaak evenwichtig en de diverse aroma’s zijn goed ontwikkeld en blijven lang in de mond hangen.
Causaal verband
De „Tome des Bauges” dankt zijn specifieke eigenschappen aan een natuurlijke omgeving die wordt gekenmerkt door een ruig bergklimaat en rijke bodems op een kalkhoudende ondergrond die voor een grote productie van gras van goede kwaliteit zorgen. Dit gras vormt de basis voor het voer van de melkkoeien van de rassen die voor dit berggebied geschikt zijn.
De wijze waarop de melkkoeien worden gehouden, leidt tot extensieve benutting van de natuurlijke rijkdommen, waardoor de diversiteit van de alpenflora wordt bevorderd. Dat draagt bij tot de aromatische verscheidenheid van de „Tome des Bauges”.
De eigen microflora van de melk speelt eveneens een belangrijke rol in het aroma van de gerijpte kaas. Daarom hebben verschillende fasen in de bereiding tot doel deze microflora te behouden: dagelijkse verwerking van de over korte afstanden opgehaalde melk, dagelijkse bereiding, rauwe verwerking van de melk. De melk die bestemd is voor de productie van de „Tome des Bauges”, heeft een niet erg hoge zuurgraad, wat de kaasmakers ertoe heeft gebracht bijzondere aandacht aan de rijpingsfase te schenken om de invloed van de microflora op de natuurlijke aanzuring te versterken.
Dankzij het specifieke vakmanschap op het gebied van het stremmen, het snijden van het wrongel-/weimengsel, het vormen, het persen, het zouten en het rijpen blijven de aromatische rijkdom en vooral de soepele, smeltende maar toch vaste textuur behouden.
De wrongel wordt nauwelijks bewerkt om de integriteit ervan vanaf het snijden tot het vormen te bewaren en zo de hoeveelheid vocht die hij bevat te reguleren. Door dit vocht beïnvloedt de microflora de textuur en de aroma’s van de kaasmassa en tevens de dikte van de korst en de ontwikkeling van knopschimmel. Door al deze factoren plus onder andere de rijpingstijd, de luchtvochtigheid in het kaaspakhuis, het formaat van de „Tome des Bauges” en de inwerking van de flora op de proteolyse wordt een verwrongen korst verkregen.
De productieomstandigheden van het betrokken product zijn zo gedefinieerd dat de voor de streek kenmerkende eigenschappen („terroir”) en de traditionele methoden behouden blijven en dat zij in het product tot uitdrukking kunnen komen.
Verwijzing naar de bekendmaking van het productdossier
(artikel 6, lid 1, tweede alinea, van de onderhavige verordening)
https://info.agriculture.gouv.fr/gedei/site/bo-agri/document_administratif-e0ce815f-32cb-4e80-8710-d48016527e19

(1) PB L 343 van 14.12.2012, blz. 1.